

ひとにやさしい・やきものづくり

— チーム KDS 70~80 g の UD フード(ゼリー状)の為の器と笠間焼お弁当箱の開発 —

尾形 尚子*

1. はじめに

チーム KDS (かさま・デザイン・スピリッツ Kasama Design Spirits) は、平成 13 年「笠間焼商品開発研究会」としてスタートし、平成 16 年にチーム KDS と名前を改め、製陶業者、医療・福祉関係者、栄養士、障害者支援団体などを交えて、「人にやさしいやきものづくり」の研究を行なっている。ユニバーサルデザイン(UD)の考え方を取り入れ、子供やお年寄りなど、「誰にでも優しく使いやすい器づくり」を目指している。

平成 19 年度は、チーム KDS の活動の一部として、70~80 g の UD フード(ゼリー状)の為の器と笠間焼 KDS お弁当箱の開発を行なった。

2. 目的

70~80 g の UD フードが美味しく見え、すくいやすく、食べやすい等を考慮した器の制作と、笠間の地域色(地域食も含む)を活かした、お土産にもなるひとにやさしい笠間焼 KDS お弁当箱の制作を行った。

3. 内容

3.1 70~80 g の UD フード(ゼリー状)の為の器

飲み込む力が弱くなった方や、一時体調を崩した方等の為に、利用者が選択する際の目安として、日本介護食品協議会が固さ・粘度の定義を 4 段階に区分し、UD デザインフードとして各食品メーカーが一般に市販している。プラスチックの容器に入ったまま食することもできるが、より食べやすく、美味しく見えるよう、すくいやすく、持ちやすい等を考慮した器を開発した。特徴として、馬上杯型と小鉢型の 2 種類 5 パターンを制作。どちらの形もお皿の縁を内側に立ち上げ、スプーンで食する際にすくいやすい形状になっている。馬上杯型は高い高台を利用し、そこに手や指を入れて持ちやすくした。小鉢型は重ねて収納しやすいような形状にした。食にハンディがある人もない人も、また、プリン・ゼリー・豆腐など柔らかい食材を食べるときの器として、家族みんなが楽しめるような、笠間焼の器を目指した。



図 3・4・5 (左中右) : 馬上杯型(持ちやすく・すくいやすい)



図 6 : すくいやすく重ねやすい小鉢型(手前 2 つ)と馬上杯型 3 種類(奥 3 つ)

3.2 笠間焼 KDS お弁当箱

笠間焼 KDS お弁当箱は、地域づくり団体全国研修交流会茨城大会笠間分科会に使用するために制作を行った。笠間の地域色・地域食を活かし、全国から参加してくれた地域づくり団体の皆様に、KDS お弁当箱の使いやすさと、もてなしの気持ちを込めた郷土食を提供した。

お弁当箱は、持ち運びも可能な蓋ものタイプで、下の器は、蓋の受け口を利用し、KDS の特徴である返し機能を待たせている。この返しは、スプーンですくうとき等に使用すると、お米の最後の一粒まですくうことができる。蓋の部分はひっくり返すとお皿としても使用可能で、蓋の取っ手の部分は取っ手として、持ち上げるに必要な高さとし、また、高台として使用した際に必要な大きさを考慮しデザインした。デザインは、窯業指導所で行い、制作は向山窯 田村俊介氏の協力を得た。

また、このお弁当は「笠間三里物語(かさまみさものがたり)」と名称し、お弁当の中身は地元の食材を使用し、合併した 3 つの町市の特徴を表現している。



図 1 (左) : UD フードの区分表

図 2 (右) : 70~80 g のゼリー状の UD フード

*工芸技術部門



図 7 (左) : 笠間焼 KDS お弁当箱 (蓋を閉めたところ)

図 8 (右) : 笠間焼 KDS お弁当箱 (蓋を開けたところ)



図 9 : 笠間焼 KDS お弁当箱 (蓋はお皿としても使用可)



図 10 : 「笠間三里物語」

笠間市は岩間町・友部町・笠間市が合併した市である。それぞれの町市の特徴を、食材で表した「笠間三里物語」。岩間町:菊の生産が県内1である為、菊の花を型とった巻き寿司。友部町:地元有名な辛みそを活かした、辛みそ焼きおにぎり。笠間市:笠間の観光名所の1つである笠間稲荷神社は、胡桃の木がたくさんあり、別名胡桃下神社ともいう為、胡桃入り稲荷寿司。付け合わせとして茨城の農産物、栗、梅、地元野菜の漬物、いちごをあしらった。

4. 結果及び考察

70~80gのUDフード(ゼリー状)の為の器は、馬上一杯型は、持ちやすさを考慮すると収納に幅を取ってしまう為(重ねて収納できるが、高さが出てしまう)、まだ展開の余地があると思う。

笠間焼 KDS お弁当箱は、今後、益々地域色(地域食)を活かして、地元作家と地元レストランとのコラボレーションとして、期間・数量・地域限定販売などに発展できるのではないかと考えられる。

5. まとめ

70~80gのUDフード(ゼリー状)の為の器は、「ひとにやさしい器展」(工芸の丘)、第16回茨城県歯科医学会公開講座等で展示PRした。

お弁当箱は「笠間三里物語」としてH20年2月開催の地域づくり団体全国研修交流会茨城大会笠間分科会にて使用し、好評を得た。

チーム KDS では、異業種の活発な意見交換を行うことで、従来の笠間焼の特徴であった作り手発想から使い手発想へ転換するものである。

KDS の提案する「人にやさしい・やさしいものづくり」は、誰もが使い易いユニバーサルデザインから障害を持つ個人の機能にあわせたオーダーメイドまで幅広く対応できる体制から作り出される食器具である。人間らしく生きていくための基本である「食べる」こと、少しでも多くの方に自分に合った食器を見つけていただき、食べる楽しみをいつまでも持ち続けてもらいたい。

謝辞

KDS 会員の皆様、また、KDS に関わってくれている全ての方に感謝いたします。

参考文献

- 1) 茨城県工業技術センター研究報告書第35号
P30~31